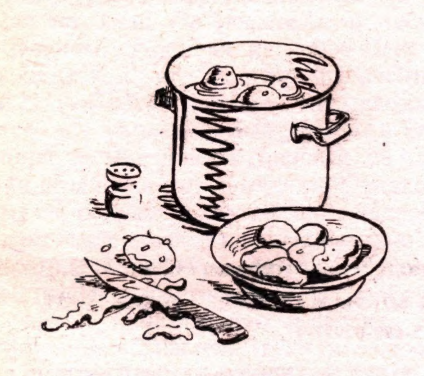

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ
Очень просто!

Очень просто!

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ



Санкт-Петербург
Терция
Москва
ЭКСМО
2004

ББК 36.992
Б 71

Составитель *И. В. Довбенко*

Б71 **Блюда** из картофеля. / Сост. И.В. Довбенко. – М.: Изд-во Эксмо, СПб.: Терция, 2004. – 64 с.

ISBN 5-699-02997-4

С тех пор, как картофель впервые появился на нашем столе, он заслуженно занимает в нашем рационе почетное место.

Мы предлагаем вашему вниманию рецепты разнообразных блюд из картофеля — от самых обыкновенных, которые каждый день бывают на нашем столе, до праздничных и даже экзотических, но неизменно вкусных и несложных в приготовлении.

ISBN 5-699-02997-4

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пожалуй, ни одна огородная культура не овеяна таким количеством легенд, сказок, былей и небылиц, как картофель. Ни один овощ не завоевывал себе право царствовать на нашем столе с таким трудом.

Родина картофеля – Перу, где индейцы использовали его еще 14 тысяч лет назад. По свидетельству письменных памятников, испанцы, ступившие на землю Перу в 1531 году, были поражены тем, что местное население питалось странными подземными плодами, называемыми «папа».

Считается, что картофель был завезен в Европу около 1565 года пиратом Френсисом Дрейком, за что благодарные потомки воздвигли ему памятник. Однако европейцы долгое время относились к картофелю с недоверием. Первоначально он выращивался как декоративное или лекарственное растение. Появление картофеля в России связано с именем Петра Первого, приславшего из Голландии мешок картофеля и приказавшего разводить его. Однако некоторые источники свидетельствуют, что народам Сибири и Урала эта культура была известна значительно раньше.

В настоящее время картофель завоевал всеобщее признание и возделывается во всем мире. Он ценится не только как овощ, из которого можно приготовить множество блюд, но и как лекарственное растение. Клубни картофеля богаты крахмалом, пектиновыми веществами, белками, витаминами, минеральными солями, а специфический картофельный аромат обусловлен наличием в клубнях эфирного масла.

В каждом доме картофель занимает почетное место на столе. Много вкусных простых и изысканных



блюд можно приготовить из картофеля. Жареный, тушеный, запеченный, тертый, толченый и, наконец, просто отварная в чугунке рассыпчатая «бульба» незаменимы в нашем меню. А как вкусна горячая ароматная картошка с сельдью, квашеной капустой, солеными огурцами, зеленым луком, салатами из свежих овощей, со шкварками, моченой брусникой или мочеными «райскими» яблочками! Картофель не нуждается в рекламе, опытные хозяйки знают ему истинную цену.

Мы предлагаем вашему вниманию рецепты разнообразных блюд из картофеля – от самых обыкновенных, которые каждый день бывают на нашем столе, до праздничных и даже экзотических, но неизменно вкусных и не сложных в приготовлении.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ



Рубленая сельдь на картофеле

На 4 порции: 200 г филе сельди, $^1/_2$ кислого яблока, 1–2 ст. ложки лимонного сока, 2 стебля сельдерея, 1 пучок укропа, 2 ч. ложки каперсов, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 4 длинных, как можно более плоских клубня картофеля, белый перец, соль.

Для украшения: веточки укропа.

Филе нарубить маленькими кубиками. Яблоко очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и мелко нарубить.

Смешать с 1 ст. ложкой лимонного сока. Сельдерей помыть, нарезать тонкими кружочками.

Укроп промыть, мелко нарубить.

Сельдь смешать с яблоком, сельдереем, укропом и каперсами.

Добавить 1 ст. ложку масла, приправить солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком.

Картофель очистить и разрезать пополам вдоль. Оставшееся масло разогреть на сковороде. Выложить картофель на сковороду и жарить под крышкой 5 мин.

Затем перевернуть и жарить еще 5 мин, не накрывая, пока картофель не станет мягким и золотистым. Картофель слегка посолить, выложить на него при-



готовленную сельдь. Готовое блюдо украсить небольшими веточками укропа.



Картофельный салат с окороком

800 г картофеля, 300 г свежего (замороженного) зеленого горошка, 300 г постного окорока, 1 луковица, 50 г сала, 100 мл мясного бульона, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 1/2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки масла, 1 щепотка молотого перца.

Сварить неочищенный картофель непосредственно перед приготовлением салата в подсоленной воде в течение 25–30 мин, затем очистить и нарезать его.

Сварить горошек в небольшом количестве слегка подсоленной воды в течение 3 мин.

Нарезать окорок и луковицу кубиками. Нарезать сало небольшими кубиками и обжарить его.Разогреть мясной бульон, смешать его с картофелем и виноградным уксусом, затем посыпать перцем.

Добавить окорок, лук и сало. Заправить маслом и дать постоять несколько минут.



Зеленый картофельный салат

На 4 порции: 1 кг нерассыпчатого картофеля, 1 пучок молодого лука, 250 мл крепкого мясного бульона, 1/2 ч. ложки острой горчицы, 2 ст. ложки винного уксуса, соль, белый молотый перец, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1/2 ч. ложки каперсов, 150 г салата сорта «рукола», 1 пучок лука-резанца.



Картофель тщательно вымыть, залить водой на высоту 3 см и варить в мундире 20–30 мин, пока он не станет мягким, но и не разварится.

Для заправки молодой лук очистить, тщательно промыть и нарезать тонкими колечками. Закипятить 1 раз в бульоне. Добавить в бульон горчицу, уксус, соль и перец. Добавить масло.

Картофель слить, слегка остудить. Очистить от кожуры, нарезать кружочками, выложить в миску и залить теплой заправкой. Дать салату постоять 30 мин.

Каперсы слить, салат промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук-резанец помыть, нарезать тонкими колечками. Вместе с каперсами добавить в картофельный салат. Еще раз слегка приправить солью и перцем.



Картофельный салат с редисом

На 4 порции: 500 г мелкого молодого картофеля, 2 пучка редиса с зеленью, 50 г ростков редиса (можно взять ростки других растений).

Для заправки: 1 молодая луковица с перьями, 1 свежий яичный желток, соль, белый перец, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка острой горчицы, 5 ст. ложек рафинированного растительного масла.

Картофель тщательно помыть, варить в мундире 20 мин. Слить, обсушить и вместе с кожурой нарезать нетолстыми ровными кружочками.

Редис помыть, нежные листочки ощипать. Редис очистить, нарезать четвертинками. Листочки разложить на 4 тарелки.

Для заправки молодой лук промыть, обсушить, очистить и очень мелко нарезать. В миске смешать



яичный желток с солью, перцем, лимонным соком и горчицей. Добавить растительное масло и зеленый лук.

Кружочки картофеля смешать с заправкой и выложить на листья редиса на тарелки. Сверху выложить редис и посыпать нарезанными ростками редиса.



Салат «Экспромт»

На 4 порции: 5 отваренных в мундире картофелин, 1 апельсин, сок 1 апельсина, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан сметаны, соль и сахар.

Для украшения: листья зеленого салата и ягоды брусники или клюквы.

Картофель очистить, нарезать кубиками. Апельсин очистить, разобрать на дольки. Разрезать дольки пополам, удалить семечки. Орехи измельчить. Все соединить, сбрызнуть соком апельсина, посолить, посластить, заправить сметаной.

Выложить салат в салатник из прозрачного стекла на листья салата. Украсить половинками ядер ореха, ягодами брусники, дольками апельсина.



Салат картофельный

7—8 клубней картофеля, 2 ст. ложки молока или сливок, 3—4 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки уксуса, 2 яйца, 5 шт. редиса, 6—7 листьев салата, зелень петрушки, соль.

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить, нарезать кубиками, полить горячим молоком, размешать и посолить. Заправить растительным маслом с уксусом и измельченной зеленью. Салат осторожно перемешать и положить на середину блюда.

Вокруг уложить вымытые и обсушенные листья салата, на них – кружки сваренных вкрутую яиц и редиса. Посолить, сбрызнуть уксусом и растительным маслом.



Салат картофельный со сметаной

3 клубня картофеля, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец.

Картофель отварить, охладить и нарезать кубиками, добавить нарезанный кольцами лук, смешать, посолить, поперчить, полить сметаной. К столу подать охлажденным, посыпав зеленью.



Салат картофельный с вином

5 небольших клубней картофеля, 6–7 корней сельдерея, 3–4 ст. ложки белого сухого вина, 4 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки лимонного сока, 3–4 ст. ложки измельченной зелени петрушки, сахар, черный молотый перец и соль.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, сбрызнуть вином, посыпать солью и перцем. Сельдерей отварить, про-



тереть через сито, растереть с растительным маслом и зеленью, приправить лимонным соком, солью и сахаром по вкусу.



Картофельный салат с редькой

6 клубней картофеля, 4 соленых огурца, 2 яйца, 1 редька, 4 ст. ложки майонеза, зелень, молотый перец по вкусу.

Для украшения: 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 огурец, зелень петрушки.

Отварной картофель нарезать ломтиками. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить. Огурцы очистить, удалить семена, слегка отжать и нарезать ломтиками. Редьку нарезать ломтиками. К овощам добавить молотый перец, майонез и перемешать.

Украсить салат ломтиками яйца, огурцов и маленькими веточками зелени петрушки.



Салат картофельный с хреном

7–8 клубней картофеля, 1–2 свеклы, 1 ст. ложка измельченного хрена, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1/2 банки майонеза, 1 яйцо, маслины, соль, черный молотый перец.

Картофель и свеклу отварить по отдельности, остудить, очистить, нарезать кубиками. Добавить измельченный хрен, соль, перец и полить растительным маслом с уксусом. Хорошо перемешать и выдержать в прохладном месте около 2 ч.



После этого заправить салат майонезом, украсить кружками сваренного вкрутую яйца и целыми маслинами.



Салат из картофеля с зеленью

6–7 клубней картофеля, 1 пучок зеленого лука, 1–2 зубчика чеснока, 2–3 соленых огурца, 2–3 ст. ложки рубленой зелени, 1/3 стакана подсолнечного масла, 1/2 банки майонеза, соль, перец по вкусу.

Очистить, хорошо вымыть и отварить картофель, воду слить. В горячий картофель положить рубленый лук, растертый с солью чеснок, 1 ст. ложку рубленой зелени, масло и деревянным пестиком хорошо истолочь в однородную массу.

Добавить нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешать, посолить по вкусу. Сформовать из полученной массы рулет, положить на овальное блюдо и полить со всех сторон майонезом, обсыпать зеленым луком. Подавать охлажденным.



Салат из картофеля с квашеной капустой и грибами

5 средних клубней картофеля, 1 стакан квашеной капусты, 300 г соленых или маринованных грибов, 2–3 луковицы, 2 соленых огурца, 1/2 стакана сметаны или майонеза.

Картофель отварить в мундире, очистить, охладить. Картофель, грибы, огурцы нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать, все смешать, добавить



квашеную капусту, еще раз все хорошо перемешать и заправить сметаной или майонезом.



Картофельный салат с репчатым луком и маслинами

$1\,^1/_2$ кг картофеля, 2 луковицы, 150 г маслин, 3–4 ст. ложки растительного масла, уксус или лимонный сок, зелень, соль.

Для украшения: черные маслины, 1 яйцо, помидоры.

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Тонкими ломтиками нарезать лук и посолить, чтобы он обмяк.

Маслины вымочить в теплой воде. В салатницу положить теплый картофель и лук. Посолить и заправить растительным маслом с уксусом или лимонным соком. Когда картофель все это впитает, добавить немного теплой воды и хорошо размешать. Положить вымоченные маслины и мелко нарезанную зелень.

Украсить маслинами, ломтиками сваренного вкрутую яйца или зеленым салатом, ломтиками помидоров и пр.



Картофельный салат с патиссонами

600–650 г картофеля, 300–400 г патиссонов, 2 яйца, 2–3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 головка лука (с перьями), 150–200 г майонеза, 25–30 г зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Для украшения: листья салата, 1 яйцо, зеленый лук, зелень петрушки или укропа.

Сваренные и охлажденные картофель в мундире и патиссоны нарезать тонкими ломтиками, добавить консервированный зеленый горошек, мелко нарезанные зеленый лук и сваренные вкрутую яйца, смешать, добавить майонез, соль и все осторожно перемешать.

Украсить салат листьями зеленого салата, яйцом, зеленым луком, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.



Салат картофельный со свежими огурцами и помидорами

300 г картофеля, 100 г свежих огурцов, 100 г помидоров, 100 г зеленого лука, 150 г сметаны, листья зеленого салата, зелень укропа, соль.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками, огурцы и помидоры нарезать ломтиками, все смешать с мелко нарезанным зеленым луком, посолить, заправить сметаной.

Салат выложить на блюдо, красиво выложенное листьями зеленого салата, посыпать зеленью укропа и украсить «цветком» из помидора и огуречной стружки.



Салат из картофеля с кресс-салатом

7–8 клубней картофеля, 100 г листьев кресс-салата, соль.

Для заправки: 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, 2–3 яйца, 1/2 пучка зеленого лука, зелень петрушки и укропа, 3 ч. ложки сахара, соль.



Картофель отварить в подсоленной воде, отцедить. Когда остынет, мелко нарезать, добавить кресс-салат, перемешать.

Приготовить заправку. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с маслом, полить салат, все хорошо перемешать.

Сок лимона перемешать с сахаром, измельченной зеленью, рублеными белками яиц и смешать с салатом. Можно посыпать зеленым луком.



Салат из картофеля с баклажанами и спаржей

3–4 клубня отварного картофеля, 1–2 печеных баклажана, 200 г отварной спаржи, 1 помидор, $^{2}/_{3}$ стакана сметаны, 1 $^{1}/_{2}$ ст. ложки тертого хрена, зелень, соль.

Картофель, баклажаны и спаржу нарезать мелкими кубиками.

Заправить все густой сметаной, смешанной с тертым хреном и солью, украсить дольками помидора и измельченной зеленью.



Салат из картофеля с овощами и грибами

3–4 клубня картофеля, 3–4 корня сельдерея, 2–3 яблока, 200 г спаржи, 150 г свежих грибов, 3–4 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка уксуса, зелень, соль.

Картофель, корни сельдерея, свежие грибы и головки спаржи отварить по отдельности, охладить и нарезать соломкой.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян и нарезать тонкими ломтиками.

Уложить подготовленные продукты в салатник, осторожно перемешать, полить салатной заправкой из оливкового масла, уксуса и соли, посыпать рубленой зеленью.



Салат из картофеля и зеленого горошка

7 средних клубней картофеля, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки жидкости из-под консервированного зеленого горошка.

Для украшения: 1 яйцо, зеленый лук.

Сваренный в мундире картофель очистить, нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, мелко нарубленными яйцами и перемешать.

Майонез смешать с жидкостью из зеленого горошка и этой смесью заправить салат.

Украсить дольками яйца и мелко нарезанным зеленым луком.



Салат из картофеля с зеленым горошком и моченым яблоком

3 небольших клубня картофеля, 2 ст. ложки консервированного или отварного свежего (замороженного) зеленого горошка, 1 среднее моченое яблоко, 4—5 ст. ложек майонеза, зелень петрушки, сельдерея, укропа, соль.



Картофель отварить в мундире, остудить и очистить. Картофель и яблоко нарезать тонкими ломтиками, перемешать, добавить горошек, посолить. Затем заправить майонезом, посыпать рубленой зеленью, дать постоять.



Салат картофельный с фасолью

3–4 клубня картофеля, $^1/_2$ стакана белой мелкой фасоли, 1–1 $^1/_2$ луковицы, 1 пучок зеленого лука, $^3/_4$ стакана сметаны, 1 $^1/_2$ ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка горчицы, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель отварить в мундире, дать ему остыть. Затем очистить, нарезать кубиками и соединить с отваренной и остуженной фасолью, рубленым луком, приправить горчицей, солью, перцем, сахаром, уксусом, полить сметаной, перемешать.

Перед подачей к столу посыпать измельченным зеленым луком.



Картофельный салат с кукурузой

500 г картофеля, 400 г зерен кукурузы молочной зрелости, 75 г зеленого лука, 75 г растительного масла, 75 мл 3%-ного уксуса, сахар, молотый перец, соль.

Сварить картофель в мундире, охладить. Затем очистить и нарезать его ровными тонкими ломтиками. Кукурузу сварить целыми початками в подсоленной

воде. С готовых початков снять зерна, охладить и смешать с картофелем. Заправить салат растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем, положить в салатницу горкой и посыпать зеленым луком.



Картофельный салат с кукурузой и свежими овощами

500 г картофеля, по 100 г свежих помидоров и огурцов, 2–3 яйца, 150 г вареных зерен кукурузы, 50–75 г зеленого лука, 200 г сметаны, листья зеленого салата, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Вареный картофель, свежие помидоры и огурцы, сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками, мелко нарезать зеленый лук. Все соединить, добавить кукурузу, сметану, соль, молотый перец и осторожно перемешать.

Украсить яйцами, свежими огурцами, помидорами, листьями салата и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.



Картофельный салат с яблоками и орехами

5 небольших сваренных в мундире клубней картофеля, 3 кислых яблока, по $^1/_3$ стакана очищенных грецких и лесных орехов, 1 стакан майонеза, сок 1 лимона, листья зеленого салата, сахар, черный молотый перец, соль.

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками, добавить сок лимона, соль, сахар, перец и заправить майонезом, смешанным с измельченными орехами.



Готовый салат украсить половинками грецких орехов и листьями зеленого салата.



Картофельно-фруктовый салат

100 г картофеля, 200 г моркови, 150 г свежих огурцов, 150 г яблок, 200 г апельсинов, 100 г майонеза, сахар, лимонная кислота.

Отварить картофель и морковь. Яблоки, апельсины, морковь, картофель и огурцы почистить, нарезать дольками, добавить лимонную кислоту, майонез, сахар и перемешать. Уложить овощи в салатницу горкой и украсить фруктами.



Салат из картофеля с плавленым сыром

2 клубня картофеля, 1 плавленый сырок, 1—2 луковицы, 3 яйца, 1 банка майонеза (250 г), зелень, соль.

Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками; сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую и нарезать кружками; лук измельчить. Все смешать, заправить майонезом и посыпать измельченной зеленью. Подавать охлажденным.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА С КАРТОФЕЛЕМ



Суп картофельный

500 г мяса, 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Сварить мясной бульон. Очищенные коренья и лук нарезать ломтиками и поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Картофель нарезать кубиками, положить вместе с поджаренными кореньями и луком в кипящий бульон, добавить соль, лавровый лист, перец и варить 25—30 мин.

При подаче на стол посыпать укропом или зеленью петрушки.

Картофельный суп можно приготовить и на грибном бульоне. В картофельный суп, приготовленный на грибном бульоне, при подаче на стол положить нашинкованные грибы.



Суп картофельный с рыбой

1 кг картофеля, 300 г рыбы, 4 ст. ложки крупы, 1 морковь, петрушка или сельдерей, 2 головки лука,



2 ст. ложки растительного масла, 4 ч. ложки томата-пюре, рыбный бульон, 2 лавровых листа, 5–6 горошин перца.

В кипящий рыбный бульон положить картофель, нарезанный кубиками, довести до кипения, добавить пассерованный репчатый лук, морковь, корень петрушки, предварительно нарезанные ломтиками, томат-пюре. Довести до кипения, положить перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности. В конце варки лавровый лист и перец горошком удалить.

Картофельный суп с рыбой можно приготовить также с крупой.



Суп картофельный с галушками

500 г мяса, 500 г картофеля, 1–2 головки лука, $^1/_2$ ст. ложки жира, 200 г муки, 2 яйца, 4–5 горошин перца, 1 лавровый лист, зелень укропа или петрушки.

Сварить и процедить мясной бульон. Опустить в кипящий бульон картофель, нарезанный кубиками, слегка обжарить на жире (можно на топленом свином сале) нашинкованный репчатый лук и опустить его в суп.

Приготовить галушки: вскипятить воду и всыпать в нее, помешивая, $^1/_3$ часть муки. Снять с огня и в теплое (не горячее!) тесто влить сырые яйца и всыпать остальную муку, тщательно растереть, чтобы не было комков.

Варить галушки так же, как клецки, набирая ложкой и опуская в кипящую воду.

Готовые галушки вынуть из воды и опустить в кипящий суп. Заправить его солью, перцем, лавровым листом и проварить еще примерно 15 мин.



Готовый суп подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.



Суп картофельный с крупой

500 г мяса или 50 г сушеных грибов, $^{1}/_{2}$ стакана перловой крупы, 500 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки растительного масла.

Поставить варить мясной бульон. Одновременно хорошо промытую перловую крупу в отдельной посуде залить 1 $^{1}/_{2}$ стакана холодной воды и поставить для набухания на 2 ч. Затем, слив воду, положить крупу в бульон, дать бульону закипеть и примерно через 20–25 мин после этого положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Перед подачей на стол посыпать суп укропом или зеленью петрушки.

Этот суп можно также готовить на рыбном бульоне. Вместо перловой можно положить другую крупу – рис, пшено, манную. Эти крупы не замачивают, а кладут в бульон промытыми, за исключением манной крупы.



Картофельный суп с клецками

750 г картофеля, 2 луковицы, 500 г зеленого лука, 2 ст. ложки масла, 1 л горячего мясного бульона, 1 булочка, 1 яйцо, 300 г мяса, 3 помидора, 1 щепотка сухого майорана, тертый мускатный орех, рубленая зелень петрушки.

Нарезать картофель кубиками по 2 см. Мелко нашинковать луковицы и зеленый лук.

Разогреть масло и обжарить в нем зеленый лук и половину репчатого лука. Затем залить бульоном и варить примерно 20 мин.

Размочить булочку, отжать ее, после чего смешать мясо, оставшийся репчатый лук, яйцо, хлеб, мускатный орех в однородную массу и скатать из нее клецки величиной с грецкий орех.

На 10 мин положить клецки в суп. Разрезать помидоры на 8 частей и также добавить в суп.

Перед тем как подавать блюдо к столу, положить в него майоран и посыпать петрушкой.



Суп зеленый с картофелем

250 г салата сорта «ромен» (римского) или листовой свеклы («мангольда»), 1 твердокопченая чесночная свиная колбаска (150 г), 500 г картофеля, 1 л воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец на кончике ножа.

Салат или мангольд промыть, дать стечь воде и нарезать соломкой.

Колбасу около 15 мин подержать в горячей воде для размягчения, потом остудить и нарезать тонкими ровными ломтиками.

Картофель очистить, вымыть и тоже нарезать ломтиками. Подсоленную воду довести до кипения и 20 мин поварить в ней картофель.

Затем картофель вынуть и размять. Картофельное пюре снова положить в воду, добавить оливковое масло, черный молотый перец, салат или мангольд, колбасу



и все вместе поварить еще примерно 10 мин. Готовый суп подать горячим, с пшеничным или кукурузным хлебом.



Суп картофельный с луком-пореем

400 г картофеля, 2 стебля лука-порея, 1 луковица, 2 моркови, 750 мл воды или куриного бульона, 1 ч. ложка соли, черный молотый перец на кончике ножа, 1/2 чашки сливок, 2 ст. ложки нарезанного шнитт-лука.

Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками. Лук-порей разрезать вдоль, тщательно промыть и нарезать пластинками. Репчатый лук очистить и нарезать колечками, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Все овощи положить в кастрюлю, залить водой или бульоном, посолить, поперчить и на медленном огне под крышкой поварить в течение часа. Сварившиеся овощи протереть через сито в ту же кастрюлю, подмешать сливки и еще раз хорошенько разогреть, но не кипятить. Перед подачей посыпать измельченным шнитт-луком.



Суп картофельный со щавелем

6—7 клубней картофеля, 300 г щавеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.

В кипящий мясной бульон положить корень петрушки, картофель, нарезанный дольками, а примерно



через 5 мин – спассерованные морковь и репчатый лук. За 10 мин до готовности в суп добавить нарезанный тонкой соломкой щавель и посолить по вкусу. Суп подавать со сметаной.



Летние щи с картофелем

500 г мяса, 2–3 моркови, 1 корень петрушки, 1–2 луковицы, по 500 г капусты и картофеля, 200 г помидоров, зелень, соль.

Положить в кастрюлю мясо, залить 3–3 $^1/_2$ л воды и поставить варить. Когда вода закипит, снять пену и варку продолжать при слабом кипении 1 $^1/_2$–2 часа.

Примерно за 15–20 мин до подачи к столу в бульон положить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук и раннюю капусту; при этом разрезать кочаны на крупные доли (на 4–6 частей), затем добавить целый очищенный картофель и соль. При подаче положить в кастрюлю нарезанные на дольки помидоры, дать бульону прокипеть, после чего разлить его в тарелки, положив в каждую тарелку дольку кочана капусты, 2–3 клубня картофеля, помидоры, укроп или зелень петрушки.



Кулеш картофельный

4 клубня картофеля, 175 г шпика, 1 $^1/_2$ луковицы, зелень петрушки, соль.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, положить в кипящий бульон и варить до готовности.



Добавить соль, мелко нарезанный и слегка поджаренный с рубленым репчатым луком шпик и варить еще 3—5 мин. При подаче посыпать измельченной зеленью петрушки.



Суп картофельный с соей

6 клубней картофеля, 250 г сухой сои, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, специи, 2 л мясного бульона.

Поджарить нарезанный лук, добавить пассерованную муку и развести горячим бульоном.

Соевые бобы выдержать 12—15 часов в холодной кипяченой воде. Варить сою в той же воде (на слабом огне) до мягкости (3—5 часов).

Цельные вареные соевые бобы положить в суп за час до конца варки.

Картофель положить в суп за 25—30 мин до подачи к столу.



Суп картофельный по-крестьянски

1 л бульона, 80 г белокочанной капусты, 2—3 клубня картофеля, по 1 маленькой моркови и луковице, 1 помидор, 1 корень петрушки, 1/2 ст. ложки маргарина, 1/2 ст. ложки сметаны, 1 лавровый лист, черный перец горошком, зелень.

Свежую капусту нарезать квадратиками и положить в кипящий бульон. Когда он закипит, добавить нарезанный картофель, поджаренные на маргарине мор-



ковь, корень петрушки и репчатый лук, а примерно за 5 мин до окончания варки – специи и нарезанный помидор. При подаче положить в суп сметану, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.



Суп-пюре из картофеля с гренками

1 кг говяжьих костей, 2 1/2–3 л воды, 1 1/2–2 кг картофеля, 125 г репчатого лука, 50 г кореньев (моркови, сельдерея, петрушки), 30–50 г пшеничной муки, 25 г жира, 25–50 г сливочного масла, 125 г белого хлеба для гренков, соль по вкусу.

Поставить варить костный бульон. Добавить в него очищенные, вымытые и нарезанные морковь, коренья сельдерея и петрушки.

Часа за два до конца варки в кастрюле разогреть жир, прокипятить в нем без обжаривания нашинкованный репчатый лук, добавить к нему очищенный и нарезанный картофель и залить все процеженным бульоном так, чтобы картофель был чуть покрыт им.

Закрыв кастрюлю крышкой, варить картофель до готовности, затем – еще горячим – быстро протереть его через частое решето, сито или пропустить через мясорубку, размять.

В другой кастрюле слегка обжарить на жире (без изменения цвета) муку и тщательно развести ее до консистенции сметаны процеженным бульоном.

К мучной пассеровке добавить протертый картофель, хорошо все перемешать и влить оставшийся бульон. После этого суп кипятить примерно 10–15 мин, изредка снимая накипь и мешая от дна.

Готовый суп заправить по вкусу солью, процедить, еще раз вскипятить, снять с огня и, перемешивая его снизу вверх, ввести сливочное масло. При подаче к столу в суп также можно положить высушенные и обжаренные гренки (кубиками) из белого хлеба.

Суп-пюре из картофеля можно приготовить также на мясокостном бульоне и рыбных бульонах.



Картофельный суп-пюре

Лук мелко порубить и спассеровать.

Очищенный картофель сварить в горячей подсоленной воде до мягкости.

Отвар процедить и протереть в него через дуршлаг картофель и пассерованный лук.

Перед подачей к столу сырые желтки растереть со сливками, заправить этой смесью суп и прогреть его на пару, не давая закипеть.



Суп-крем из картофеля

3 стакана овощного отвара, 2 стакана картофельных хлопьев, 3/4 стакана сметаны, 1 яйцо, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец и соль.

В горячий овощной отвар всыпать и хорошо вымешать картофельные хлопья. Добавить перец, сметану и измельченную зелень петрушки или укропа. Суп-крем можно заправить сырым желтком: желток растереть в



стакане, вливая понемногу горячий, но не кипящий отвар. Растертый желток осторожно влить в суп и немного подержать на горячей плите, не доводя до кипения.



Картофельник с маком

1 1/2 л воды, 5–6 клубней картофеля, 3 ст. ложки мака, соль по вкусу.

Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, протереть и развести картофельным отваром.

Отдельно приготовить маковое молочко: мак промыть, ошпарить кипятком, процедить через частое сито или марлю и растереть его в ступке до появления белого сока, затем добавить немного кипятка и хорошо размешать.

Полученным маковым молочком заправить суп-пюре, подсолить и выдержать в печи или духовке до образования румяной пенки.



Хлебный суп-пюре с картофелем и помидорами

2 л воды, 200 г пшеничного хлеба, 3 клубня картофеля, 3 помидора, 1 яйцо, 1/2 стакана сливок или молока, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенные картофель и помидоры поместить в кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, не мешая. Когда овощи уварятся до мягкости, прибавить кусочки пшеничного хлеба и поварить еще немного. После этого протереть все через сито, поставить пюре



на слабый огонь. Желток растереть со сливками или молоком и постепенно влить в суп-пюре. При подаче добавить в суп сливочное масло.



Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината

1 л картофельного отвара, 400 г картофельного пюре, 200 мл сока из помидоров, 100 г шпината, 1/2 стакана сливок, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Соединить картофельное пюре с соком из выжатых помидоров и развести отваром картофеля. Полученный суп-пюре розового цвета довести до кипения и положить в него отваренный отдельно и нарезанный соломкой шпинат. Заправить смесью из яичных желтков и сливок, добавить кусочек сливочного масла.

ВТОРЫЕ БЛЮДА. КАРТОФЕЛЬ КАК ГАРНИР



Картофельное рагу с рубленым мясом

На 4 порции: половина стебля сельдерея с листиками, 750 г нерассыпчатого картофеля, 2 средние луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки топленого масла, 400 г смешанного мясного фарша, 250 мл консервированного овощного бульона или овощного отвара, соль, черный молотый перец, 1 ч. ложка молотого тмина, 1 пучок петрушки, 3 ст. ложки свежих сливок.

Сельдерей помыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень ощипать и отложить в сторону.

Картофель очистить, промыть, нарезать крупными кубиками.

Масло растопить в кастрюле. Обжарить фарш на сильном огне.

Добавить репчатый лук, чеснок и сельдерей и немного потушить. Добавить картофель.

Залить бульоном, рагу приправить солью, перцем и тмином. Варить под крышкой примерно 20 мин.

Петрушку помыть в холодной воде, обсушить, листочки порубить вместе с зеленью сельдерея.

Добавить в рагу сливки, если нужно, еще посолить и поперчить.



Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки и сельдерея и подавать к столу.



Картофель с морковью

На 4 порции: 800 г рассыпчатого картофеля, 500 г моркови, соль, 1/2 ч. ложки тмина, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 500 мл молока, белый перец, молотые мускатные орехи, 200 г сырой ветчины, 2 ст. ложки консервированных каперсов, 1 ст. ложка рубленого шалфея.

Картофель и морковь помыть, очистить и варить целыми в подсоленной воде с тмином 25 мин. За это время очистить и мелко нарубить лук. Растопить масло в кастрюле, обжарить лук на среднем огне до прозрачности, добавить муку.

Снять кастрюлю с плиты, влить молоко, еще раз закипятить, размешать миксером в пюре. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.

Ветчину нарезать маленькими кубиками, добавить в соус и тушить на слабом огне еще 15 мин.

Слить картофель и морковь. Маленькие картофелины оставить целыми, крупные – разрезать на четвертинки, морковь нарезать кусочками длиной 3 см, вместе с каперсами добавить в соус и прогреть. Подавать, посыпав шалфеем.



Картофель с томатами и зеленью

На 4 порции: 800 г нерассыпчатого картофеля, 500 г томатов, 6–7 ст. ложек оливкового масла,



1 пучок базилика, по 1 веточке свежего розмарина и тимьяна, 2 зубчика чеснока, белый молотый перец, соль.

Картофель хорошо помыть (если он молодой) или очистить и разрезать пополам (вдоль). Томаты помыть, обсушить и разрезать пополам (поперек). Плодоножки удалить.

Нагреть духовку до 180° С. Слегка смазать оливковым маслом большую жаропрочную форму.

Зелень вымыть, листики мелко нарубить. Добавить оставшееся масло. Чеснок очистить и раздавить в чесночнице, смешать с зеленью.

Уложить в форму картофель и томаты срезами вверх, приправить солью, перцем, зеленью.

Картофель и томаты запекать в горячей духовке на среднем уровне при температуре 160° С 1 час. К этому блюду можно приготовить большую миску смешанного овощного салата.



Картофель с тмином

1,5 кг картофеля помыть или очистить и разрезать пополам. Уложить на противень, посолить, посыпать тмином (1 ст. ложка), полить 4 ст. ложками подсолнечного масла. Запекать, как описано в предыдущем рецепте.



Картофель в мундире с сыром и орехами

На 4 порции: 1 кг нерассыпчатого картофеля одинакового размера, 1 пучок салата рукола, 1 морковь,

1–2 ст. ложки рубленых грецких орехов, 500 г сыра твердых сортов, 100–120 г сметаны, 1 ст. ложка масла из грецких орехов (по желанию, можно взять оливковое масло), белый молотый перец, соль.

Тщательно вымыть картофель щеткой под струей воды, положить в кастрюлю и залить водой.

Варить картофель до мягкости 20–30 мин под крышкой на среднем огне. Промыть салат, обсушить, мелко нарубить.

Морковь помыть, очистить, мелко натереть.

Крупно порубить грецкие орехи. Перемешать сыр со сметаной и маслом. Добавить салат, морковь и грецкие орехи. Приправить солью и перцем по вкусу.

Открыть кастрюлю с картофелем и дать пару выйти, переложить картофель на блюдо и подавать вместе с массой из сыра, салата и орехов.



Картофельная запеканка

750 г вареного картофеля, 1 луковица, 1 ч. ложки пшеничной муки, $^{1}/_{4}$ ч. ложки белого молотого перца, 80 г сливочного масла, соль.

Очистить картофель и натереть его на крупной терке. Натереть репчатый лук и смешать его с картофелем, солью и белым молотым перцем. Растопить половину масла, положить смесь на сковороду и обжарить с одной стороны до появления золотистой хрустящей корочки. Затем снять запеканку со сковороды, положить оставшееся масло и обжарить запеканку с другой стороны. С запеканкой можно подать телятину с шампиньонами или белые грибы в сливочном масле. Более сытную



запеканку можно сделать из 1 кг картофеля, посыпанного кубиками жареного сала. Подавать с салатом.



Картофельная запеканка с мясом (классический рецепт)

На 4 порции: 12 клубней картофеля среднего размера, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 400–430 г говядины, 1 средняя луковица, черный молотый перец и соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить, обсушить и истолочь. Добавить сырые яйца, масло (2 ст. ложки), сметану, соль, все перемешать и тщательно взбить.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным мелко нарезанным репчатым луком, солью и перцем.

Нанести пюре ровным слоем на смазанный маслом противень или сковороду (форму) и покрыть ровным слоем фарша. Украсить запеканку с помощью корнета орнаментом из пюре, поставить в духовку и запекать в течение 10–15 мин (до появления золотистого оттенка).

Подавать горячей, со сметаной, солеными огурцами, квашеной капустой, свежими овощами, зеленью. Можно подать к кислым щам, бульону.



Картофельная запеканка с рубленым мясом

На 4 порции: 800 г нерассыпчатого картофеля, 1 ч. ложка прованской зелени (эстрагона, майорана, тимьяна, базилика, чабера садового, аниса, лаванды),

1/2 ч. ложки чесночной соли, 1 средняя луковица, 1 яйцо, 500 г фарша (смесь свинины, говядины и баранины), или рубленой говядины, 1 ч. ложка красного молотого сладкого перца, 125 мл овощного бульона, сливочное масло для формы, черный молотый перец, соль.

Картофель помыть и варить в подсоленной воде в мундире 20 мин, затем очистить и нарезать кружочками. Перемешать с зеленью и чесночной солью. Нагреть духовку до 200° С. Репчатый лук очистить, очень мелко нарубить, добавить к фаршу, вбить яйцо, приправить красным и черным молотым перцем. Форму для запеканки смазать сливочным маслом, по краю уложить кольцом фарш. В середину выложить горкой приправленный картофель, все залить бульоном. Выпекать в духовке при температуре 180° С 30–35 мин, пока не подрумянится.



Картофельная запеканка с ветчиной

800 г картофеля, 200 г ветчины без жира, 1/2 стакана молока, 100 г тертого сыра пармезан, 1/2 ч. ложки соли, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 4 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка сухарей или хлебных крошек, 1 ст. ложка сливочного масла.

Сварить картофель в течение 30 мин. Нарезать ветчину одинаковыми кубиками. Слить воду из картофеля и размять его в пюре. Разогреть духовку до 220° С. Смешать пюре с молоком, ветчиной, тертым сыром, мускатным орехом, посолить и поперчить. Смазать противень маслом и выложить на него картофель. Смешать яйца со сметаной и рубленой зеленью петрушки, добавить



в картофель. Посыпать запеканку белыми молотыми сухарями и запекать примерно 20 мин.



Картофель с ветчиной и луковой корочкой

На 4 порции: 1 кг нерассыпчатого картофеля, соль, 5 луковиц (350 г), 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка тмина, 150 г сливок, молотый черный перец, 250 г сырой ветчины, нарезанной кубиками, 3 ст. ложки натертого сыра, жир для формы.

Картофель помыть и варить в мундире в подсоленной воде 20 мин.

Лук очистить и крупно нарубить. В кастрюле нагреть сливочное масло, тушить лук с тмином на слабом огне 10 мин, добавить сливки и все размять в пюре, приправить солью и перцем, отставить. Нагреть духовку до 220° С. Смазать жиром плоскую форму для запеканки. Картофель слить, очистить и нарезать кружочками. Уложить картофель в форму горкой, приправить солью и перцем. Распределить по нему кусочки ветчины, полить сливочно-луковым соусом, посыпать сыром и выпекать в духовке на среднем уровне при температуре 200° С 25–30 мин до золотистого румяного цвета.



Курица с картофелем в лимонном соке

На 4 порции: 750 г отварного картофеля, 60 мл куриного бульона, 2 ст. ложки белого вина, 2–3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка винного уксуса,



4 ст. ложки оливкового масла, 4 ломтика куриного филе (примерно по 100–130 г), 1 ч. ложка сушеного шалфея, черный молотый перец и соль.

Картофель нарезать толстыми кружочками. Куриный бульон с вином вскипятить в кастрюле, добавить картофель, помешать.

Снять с огня и смешать с лимонным соком, уксусом, приправить солью, перцем и 2 ст. ложками оливкового масла. Отставить.

Куриное филе разрезать вдоль, чтобы получилось 2 тонких шницеля, и отбить, чтобы они стали еще тоньше. Шалфей мелко растереть и посыпать им шницели.

Оставшееся масло нагреть, обжарить на нем шницели с каждой стороны по 1 мин, приправить солью и перцем. Подавать с теплым картофелем в лимонном соке.



Картофельная соломка с грибным рагу

На 4 порции: 750 г шампиньонов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 луковица, 1 большой зубчик чеснока, 4 ягоды можжевельника, 2 бутона гвоздики, 8 зерен белого перца, 3 ст. ложки топленого масла, 4 ст. ложки сухого белого вина, 125 г сметаны, 1 кг картофельной соломки (в вакуумной упаковке), 1 ст. ложка нарубленной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Грибы очистить, нарезать ломтиками, полить лимонным соком. Репчатый лук и чеснок очистить, мелко нарубить. Пряности хорошо растолочь в ступке. В кастрюле разогреть 1 ст. ложку топленого масла. Потушить в нем лук и чеснок. Добавить ломтики грибов и хорошо их прожарить на сильном огне, помешивая.



Залить вином и сметаной, приправить солью и специями. Проварить на слабом огне, не накрывая крышкой.

Небольшими порциями обжарить в нем соломку со всех сторон до золотистого цвета 5 мин.

Посыпать готовое блюдо измельченной петрушкой и подавать к грибам.



Картофельные оладьи с грушевым муссом

На 4 порции: 1 кг груш, сок ½ лимона, 125 мл сухого белого вина, 50 г сахара, 1 щепотка молотой гвоздики, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 кг рассыпчатого картофеля, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

Груши очистить, разрезать каждую на 4 части, удалить сердцевину.

Затем нарезать пластинками и вскипятить в кастрюле вместе с лимонным соком, белым вином, сахаром, гвоздикой и корицей.

Затем на слабом огне 20 мин варить до мягкости под крышкой, размять в пюре и дать остыть.

Картофель очистить, помыть и натереть на терке или измельчить в кухонном комбайне. Выделившийся при этом сок слить.

Перемешать картофель с яйцом и мукой, добавить по вкусу соль.

На сковороде разогреть 1 ст. ложку топленого масла.

Картофельное тесто выкладывать столовой ложкой на сковороду и слегка приминать.

Картофельные оладьи выпекать в оставшемся топленом масле на среднем огне по 3 мин с каждой



стороны. Готовые оладьи должны оставаться горячими. Оладьи подавать с грушевым муссом.



Драники (картофельные оладьи)

12 клубней картофеля среднего размера, 2 ст. ложки пшеничной муки, 7–8 ст. ложек свиного сала, 1 стакан сметаны или моченой брусники, $^3/_4$ стакана сахара, соль по вкусу.

Картофель очистить, промыть и сырой натереть на терке. Добавить муку, соль, все перемешать.

Выкладывать массу ложкой на сильно разогретую сковороду, в растопленный жир, и обжаривать оладьи с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Отделить от брусничной воды моченую бруснику, обсушить ее.

Брусничную воду вскипятить с сахаром, охладить и соединить с брусникой.

Подавать драники горячими, с моченой брусникой или сметаной.



Пирожки картофельные с грибами

10 клубней картофеля, 2 яичных желтка, 3–4 ст. ложки муки, соль по вкусу, 70 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, 5–6 ст. ложек свиного жира.

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 2 часа и отварить в той же воде.



Откинуть грибы на дуршлаг, промыть, порубить, обжарить, посолить, поперчить и соединить с мелко нашинкованным и обжаренным репчатым луком. Все перемешать.

Можно приготовить начинку также из соленых или свежих грибов.

Картофель отварить в мундире, пропустить через мясорубку или тщательно растолочь.

Добавить в охлажденное пюре желтки, соль, пшеничную муку, все хорошо перемешать и разделать на небольшие шарики.

Раскатать шарики в виде кружков, в центр каждого кружка положить грибную начинку. Края смазать яйцом и аккуратно защипать.

Обжарить пирожки с двух сторон в жире.

Подавать горячими к грибному бульону. Можно подать со сметаной или грибным соусом.



Смаженцы

10–12 клубней картофеля среднего размера, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки муки, жир для фритюра, соль по вкусу, грибной, мясной или капустный фарш.

Картофель отварить в мундире, очистить, растолочь до получения однородной массы, добавить яйцо, соль, муку, замесить картофельное тесто.

Разделить его на кусочки по 70–80 г, раскатать одинаковые круглые лепешки толщиной примерно 0,5 см, края смазать яйцом, на середину положить по столовой ложке начинки. Края осторожно соединить и защипать, чтобы образовался пирожок в виде полумесяца, обжарить во фритюре.



Смаженцы подавать горячими с грибным, мясным бульоном, кислыми щами или квасом.



Мясные биточки с картофельными клецками

На 4 порции: 750 г картофеля, 1 пакет рубленого замороженного мяса, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Картофель помыть, очистить и разрезать на 4 части. Положить в кастрюлю с подсоленной водой, накрыть крышкой и варить 25 мин.

Обжарить биточки по рецепту на упаковке, уложить на блюдо и держать в теплой духовке при температуре 75° С, чтобы они оставались теплыми.

Картофель слить, посыпать мукой и размять в пюре (но не миксером, чтобы в получившейся массе оставались плотные кусочки).

На сковороде растопить масло. Окуная ложку в растопленный жир, отделять от картофельной массы большие клецки, поджаривать их и выкладывать на подогретое блюдо. На оставшемся масле поджарить сухари и посыпать ими клецки. Подавать с мясными биточками.

Картофельные клецки также прекрасно сочетаются с мясными тефтелями, фрикадельками и колбасками.



«Шублуды»

800 г картофеля, 50 г сала, 2 луковицы, 1 большой красный перец, 250 мл мясного бульона, 200 г



колбасы, 3 ст. ложки масла, 1 ч. ложка соли, по 1 щепотке белого и острого красного перца, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Сварить неочищенный картофель в кипящей подсоленной воде в течение 25–30 мин.

Нарезать сало и лук кубиками. Разрезать перец пополам, удалить сердцевину и нашинковать соломкой. Разогреть бульон.

Сделать из колбасы небольшие клецки. Положить в кипящий бульон и варить на самом слабом огне 10 мин. Нарезать картофель ломтиками.

Разогреть масло, обжарить сало, добавить картофель, лук, перец и затем хорошо обжарить. Уменьшить огонь и положить клецки.

Перед тем как подать к столу, посыпать измельченной зеленью петрушки.



Куриное рагу с картофельными клецками

На 4 порции: 1 кг рассыпчатого картофеля, 175 г муки, 75 г манной крупы из твердых сортов пшеницы, соль, 2 филе куриной грудки, 4 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 небольшая банка томатов, консервированных в собственном соку (около 400 г), 1 стручок сушеного чили, 1 пучок базилика.

Варить картофель в небольшом количестве воды около 30 мин под крышкой. Очистить, пока картофель горячий, и приготовить пюре.

Немного остудив, тщательно перемешать с мукой, крупой и 1 ч. ложкой соли. Из теста скатать колбаски толщиной в палец, нарезать ровными кружочками,



слегка прижать вилкой. Клецки аккуратно переложить на кухонное полотенце, чуть присыпанное мукой, и оставить примерно на 15 мин.

Нарезать куриное филе. Очистить сельдерей, помыть, мелко нарубить. Чеснок очистить, мелко нарубить.

Масло разогреть, поджарить на нем кусочки филе на сильном огне. Добавить чеснок и сельдерей, потушить. Добавить томаты.

Соус приправить солью и чили. Накрыть крышкой и тушить на среднем огне 20 мин.

Базилик промыть, листочки обсушить, затем нарезать полосками.

Клецки варить в подсоленной воде на сильном огне, затем оставить на 5 мин постоять на слабом огне. Дать воде стечь. Подавать вместе с рагу.



Рулет картофельный с яйцом

10 клубней картофеля среднего размера, 5 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, зелень петрушки или укропа, соль.

Картофель очистить, промыть, отварить, воду слить. Тщательно растолочь картофель, добавить одно сырое яйцо, масло, сметану, массу хорошо взбить.

На смазанный маслом противень нанести ровным слоем пюре, положить на него очищенные целые сваренные вкрутую яйца и покрыть их оставшимся пюре, сформовав рулет.

С помощью корнета нанести рисунок из пюре, поверхность смазать желтком.

Поставить рулет в духовку и запечь до слегка золотистого цвета. Готовый рулет украсить зеленью



и «цветком» из яйца. Подавать горячим, со сметаной. Можно подать к кислым щам.



Гуляш с картофелем

800 г картофеля, 150 г сала, 200 г лука, 1 ст. ложка красного молотого сладкого перца, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка кайенского перца, 1 $^1/_2$ стакана мясного бульона, 2 ч. ложки тмина, $^1/_2$ стакана сметаны.

Очистить картофель и нарезать его кусочками.

Нарезать сало кубиками. Обжарить его, добавить картофель, красный перец, соль, кайенский перец и, помешивая, обжаривать несколько минут. Залить бульоном и добавить тмин. Готовить на слабом огне 20—25 мин. Когда гуляш будет готов, положить в него сметану.

Чтобы приготовить менее сытный гуляш, вместо сала следует взять примерно 200 г нежирного мяса.



Картофель, тушенный с мясом в горшочке

8—10 клубней картофеля среднего размера, 300 г говядины или свинины, 2 луковицы, 5 ст. ложек свиного жира, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками, обжарить на свином жире. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить. Лук нарезать кольцами, обжарить.

Все переложить слоями в горшочек, посолить, поперчить, поставить в духовку и тушить до готовнос-



ти. Подавать горячим, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.



Картофель с яблоками

800 г картофеля, 1 ч. ложка соли, 400 г кислых яблок, 2 ст. ложки сахара, 125 г сала, 2 большие луковицы, по 1 щепотке соли и белого перца, 350 г кровяной колбасы или 2 сардельки.

Сварить очищенный картофель в небольшом количестве подсоленной воды в закрытой посуде около 20–25 мин.

Разрезать каждое яблоко на 4 части, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Залить одной чашкой воды, добавить сахар и варить 15 мин, пока яблоки не разварятся.

Размять картофель. Взбить картофель с яблоками и с сиропом, в котором они варились.

Нарезать сало кубиками и обжарить его. Нарезать лук колечками и обжарить его с салом.

Добавить взбитый картофель, посолить и поперчить.

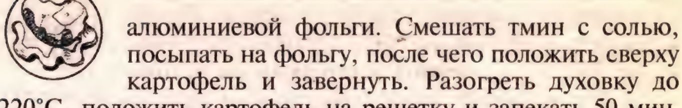
Разрезать колбасу на 8 толстых ломтиков, обжарить их и положить на картофель.



Картофель в фольге

8 клубней картофеля (примерно по 100 г), 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки тмина.

Аккуратно надрезать картофель с одной стороны крестом. Смазать маслом большой кусок пищевой



алюминиевой фольги. Смешать тмин с солью, посыпать на фольгу, после чего положить сверху картофель и завернуть. Разогреть духовку до 220°С, положить картофель на решетку и запекать 50 мин. С картофелем можно подать сливочное масло, сметану или соус.

Для соуса «Дип» по-русски: смешать $^1/_2$ стакана сметаны с половиной крупной консервированной свеклы, 4 ст. ложками майонеза, маринованным огурцом, 1 луковицей, нарезанной кубиками, и 1–2 ст. ложками тертого хрена.

Для овощного крема: смешать $^1/_2$ стакана сметаны со 100 г мелко нарезанной ветчины, 1 ст. ложкой неострой горчицы, 1 ч. ложкой лимонного сока и зеленью – мелиссой лимонной, петрушкой и кресс-салатом.

Для творожного соуса: смешать 250 г творога, немного белого вина, 100 г колбасного фарша, немного каперсов, мелко нашинкованный лук, маринованный огурец, 2 ст. ложки зеленого лука, соль и перец.



Фаршированный картофель

8 клубней молодого картофеля одинаковых размера и формы, 80 г сливочного масла, 1 ст. ложка соли, 200 г нежирного творога, 200 г сыра рокфор, 2 ст. ложки зеленого лука, $^1/_2$ ч. ложки белого молотого перца, 2 ч. ложки крупной соли, 1 ч. ложка красного молотого сладкого перца, растительное масло для формы.

Варить неочищенный картофель в течение 20 мин. Затем срезать верхнюю треть каждой картофелины, аккуратно удалить середину и нафаршировать смесью творога, размятого сыра, измельченного зеленого лука, масла

и молотого сладкого красного перца. Положить сверху срезанную часть. Разогреть духовку до 200° С. Положить картофель на противень или в форму срезанной частью вниз и посыпать крупной солью с белым молотым перцем. Запекать 10 мин.



Картофель, фаршированный грибами

10 клубней картофеля правильной формы, среднего размера, жир для фритюра, 70 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень укропа или петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Промытые грибы замочить на 2 часа в холодной воде, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг, промыть, порубить и обжарить в масле.

Соединить грибы с обжаренным нашинкованным луком, посолить, поперчить.

Картофель очистить, тщательно промыть, срезать верхушку-«крышечку», сделать ножом глубокие отверстия в клубнях.

Слегка обжарить картофелины во фритюре, посолить, заполнить грибным фаршем, прикрыть «крышечкой» и довести до готовности в духовом шкафу.

Готовый картофель украсить веточками зелени укропа или петрушки. Подавать горячим.



Картофельные кнедлики под мясным соусом по-римски

Для кнедликов: 1 кг картофеля, 1,5 чашки муки высшего сорта, 2 желтка, белый перец и майо-

ран на кончике ножа, 4 ст. ложки тертого сыра пармезан, 2 ст. ложки сливочного масла. Для соуса: 1 кг помидоров, 1 небольшая луковица, 1 шт. черешкового сельдерея, 1 небольшая морковь, 1/2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, 250 г мясного фарша, 125 мл мясного бульона, 1/2 ч. ложки соли, белый молотый перец на кончике ножа, 1 щепотка сухого орегано.

Картофель очистить, разрезать на половинки, сварить в подсоленной воде. Затем воду слить, а картофель хорошо размять вилкой.

Смешать с мукой, желтками, перцем и майораном. Сделать из теста небольшие шарики и сварить их в подсоленной воде. Духовку разогреть до 200° С.

Кнедлики обсушить, положить их в смазанную маслом огнеупорную посуду, посыпать сыром, выложить кусочками масла и поставить примерно на 10 мин в духовку запекаться.

Помидоры освободить от кожицы, удалить зернышки и нарезать. Лук нарезать кольцами, сельдерей и морковь — пластинками, чеснок растереть.

Разогреть оливковое масло и 5 мин жарить в нем овощи с чесноком.

Добавить мясной фарш, залить бульоном и на медленном огне поварить соус около 40 мин. В заключение приправить соус пряностями и перцем.



Картофельное пюре

На 4 порции: 1 кг разваренного картофеля, 1 ч. ложка соли, 1 1/2–2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха.

Нарезать картофель кусочками, залить водой так, чтобы она едва покрывала картофель, посолить и варить на слабом огне до мягкости, прикрыв крышкой. Затем слить воду и вилкой размять картофель. Разогреть молоко.

Помешивая, доливать молоко до получения однородной массы.

Разрезать масло на небольшие кусочки и добавить в пюре. Добавить мускатный орех по вкусу.



Картофельные крокеты

На 4 порции: 750 г очищенного вареного картофеля, $^1/_2$ ч. ложки соли, 3 яичных желтка, 3—4 ст. ложки панировочных сухарей или хлебных крошек, 1 щепотка мускатного ореха.

Для панировки: 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 яичных белка, 3 ст. ложки белых панировочных сухарей или хлебных крошек.

Для фритюра: 500 г жира или 1 л масла.

Сварить картофель. Слить воду и хорошо размять картофель. Добавлять желтки и панировочные сухари до тех пор, пока не получится не очень клейкое тесто. Добавить соль и мускатный орех по вкусу.

Скатать тесто в трубочку диаметром примерно 6 см. Разрезать на отдельные куски по 2 см толщиной. Придать им руками желаемую форму.

Обвалять получившиеся крокеты в муке, а затем смазать яичным белком. После этого крокеты следует обвалять в сухарях.

Разогреть масло или жир в высокой посуде до 190—200° С. Обжарить крокеты во фритюре в течение



6 мин до золотисто-коричневого цвета, после чего вынуть их шумовкой, выложить на бумагу и дать остыть.



Картофельные клецки, жаренные в миндале

На 4 порции: 750 г картофеля, 1 ч. ложка соли, 60 г масла, 2 яичных белка, 3 яичных желтка, 1 щепотка белого молотого перца, 100 г миндальных орехов, 2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки белых панировочных сухарей или хлебных крошек, 1 щепотка мускатного ореха.

Для фритюра: 500 г жира или 1 л масла.

Сварить неочищенный картофель, почистить и немного остудить. Размять картофель вилкой, постепенно добавляя к нему яичный желток. Добавить к получившейся массе миндаль, белый молотый перец и мускатный орех.

Посолить, добавить немного муки до образования однородного теста.

Слегка посыпать разделочную доску мукой и скатать тесто в трубочку диаметром примерно 5 см. Разрезать на тонкие кусочки и скатать клецки.

Разогреть жир или растительное масло примерно до 190–200° С.

Если под рукой нет термометра, температуру масла можно примерно определить с помощью кусочка хлеба толщиной 1 см: если он зажаривается в горячем масле до образования золотистой корочки за 30 секунд, значит нужная температура достигнута.

Клецки следует слегка смазать белком, затем обвалять в миндальных крошках.

Жарить клецки во фритюре до образования золотистой корочки примерно 6 мин, затем вынуть шумов-



кой, положить на бумагу. Не следует обжаривать сразу много клецок за один раз, иначе температура фритюра резко упадет.



Картофельные крекеры

750 г вареного картофеля, 1 ч. ложка соли, 60 г масла, 3 яичных желтка, 1 щепотка белого молотого перца и мускатного ореха, 3 ст. ложки сливочного масла.

Размять картофель. Добавлять кусочки масла и яичный желток до образования однородной массы. Добавить перец и мускатный орех. Разогреть духовку до 200° С. Смазать противень маслом.

Заправить картофельную массу в кондитерский шприц и сформовать на противне картофельные «розетки» диаметром примерно 4 см.

Поставить на средний уровень духовки и готовить примерно 15 мин до образования золотистой корочки.



Картофель фри

1 кг вареного картофеля, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка красного молотого сладкого перца, 1 кг жира или растительного масла для фритюра.

Нашинковать картофель «соломкой» $^1/_2$ см толщиной и 5–6 см длиной. Немного просушить картофельную соломку. Разогреть жир или масло до 180° С. Если под рукой нет термометра, температуру масла можно



примерно определить с помощью кусочка хлеба толщиной около 1 см: если он зажаривается в горячем масле до образования золотистой корочки примерно за 30 секунд, значит нужная температура достигнута.

Жарить картофель во фритюре небольшими порциями в течение 3–4 мин.

По возможности поддерживать температуру фритюра близкой к 180° С. Готовый картофель вынуть шумовкой и остудить.

Перед тем как подать блюдо к столу, его нужно прожарить во фритюре еще раз в течение 4–5 мин, вынуть шумовкой, разложить на бумаге, положить в подогретую посуду и посыпать солью и молотым сладким красным перцем.



Жареный картофель с луком и тмином

На 4 порции: 750 г нерассыпчатого картофеля, 1 стебель лука-порея, 1–2 ст. ложки топленого масла, соль, белый перец, 1 ч. ложка тмина.

Картофель очистить, подсушить. Затем нарезать тонкими кружочками.

Лук очистить, разрезать вдоль, тщательно промыть и с зеленью нарезать тонкими колечками.

Разогреть топленое масло на сковороде. Жарить на нем ломтики картофеля на среднем огне 5 мин.

Добавить лук, соль, перец и тмин и еще раз обжарить без крышки 10 мин, пока картофель не станет мягким и поджаристым. Чтобы картофель жарился равномерно, следует постоянно его переворачивать. Картофель для жаренья можно нарезать также большими кубиками

около 1 см. Время жаренья остается таким же. Если использовать оставшийся готовый картофель, нужно сначала поджарить лук, а затем добавить картофель, нарезанный более толстыми ломтиками.



Запеканка с картофельными чипсами

На 4 порции: 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 банка консервированных томатов (около 800 г), черный молотый перец, по 1 ч. ложке орегано и соуса табаско, 6 яиц, сваренных вкрутую, 2 пакета картофельных чипсов, 175 г натертого сыра, соль, жир для формы.

Нагреть духовку до 220° С. Лук и чеснок очистить и мелко нарубить. Масло раскалить в кастрюле, на среднем огне обжаривать в нем лук и чеснок 3 мин. Добавить томаты и соус табаско, приправить солью, перцем и орегано, тушить на среднем огне 10 мин без крышки, время от времени помешивать. Яйца очистить, нарезать кружочками.

Плоскую форму для запеканки смазать жиром, уложить на дно слой чипсов, полить приготовленным соусом, посыпать сыром и положить несколько кружочков яиц. Класть слой за слоем, пока не будут израсходованы все продукты. Закончить соусом и посыпать сыром. Запекать в духовке на среднем уровне 15–20 мин.



Картофельные котлеты с майораном

На 6 порций: 1 $^1/_2$ кг картофеля, 3 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сухого майорана, 2 ст. ложки муки.

Варить 500 г очищенного картофеля в кипящей соленой воде в течение 25–30 мин.

Остальной картофель протереть с небольшим количеством холодной воды. Затем хорошо отжать тертый картофель.

Слить воду и растереть вареный картофель с сырым. Добавить $1\,^{1}/_{2}$ ч. ложки соли и майоран.

Замесить тесто, добавив, если необходимо, 1–2 ст. ложки пшеничной муки и воды (отжатой из сырого картофеля).

Вскипятить оставшуюся воду, подсолить ее. Сделать котлеты, положить их в подсоленную воду, после чего огонь сразу же убавить. Готовить котлеты в открытой посуде примерно 20 мин.

С котлетами можно подать томатный соус или салат из свежих овощей.



Картофельные палочки

800 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 4 ст. ложки растительного масла.

Варить неочищенный картофель в кипящей воде до мягкости, прикрыв крышкой, примерно 30 мин.

Затем остудить, очистить от кожуры и размять вилкой. Растопить сливочное масло.

Скатать тесто из картофеля, желтков, муки и масла. Добавить соль, мускатный орех. Сделать из теста палочки длиной примерно 5 см.

Хорошо разогреть растительное масло и обжаривать в нем палочки порциями, по мере готовности выкладывать в подогретую тарелку.



Картофельные палочки подать к бараньим отбивным или овощному рагу по-лейпцигски.



«Рагмунк»

1 кг картофеля, 5 яиц, 1/2 ч. ложки соли, 175 г пшеничной муки, 1/2 стакана сметаны, небольшой кусочек сала.

Натереть сырой картофель, затем слегка отжать.

Смешать яйца со сметаной и мукой, посолить. Сделать тесто.

Растопить на сковороде кусочек сала и готовить запеканку до тех пор, пока не появится корочка. Затем разрезать на порции, как торт.

К запеканке можно подать салат из капусты или свежих овощей-ассорти.



Картофельные клецки с салом

На 6 порций: 1 1/2 кг картофеля, 3 ч. ложки соли, 100 г сала, 2 небольшие луковицы, 1–2 ст. ложки пшеничной муки, 1 яйцо, 1 щепотка тертого мускатного ореха, по 1 ст. ложке зелени петрушки, лука и укропа, 1 ч. ложка молотого майорана.

Варить 500 г очищенного картофеля в кипящей соленой воде в течение 25–30 мин.

Остальной очищенный картофель протереть с небольшим количеством холодной воды. Затем натертый картофель слегка отжать. Слить воду и растереть



вареный картофель с сырым. Добавить 1 $^1/_2$ ч. ложки соли и молотый майоран.

Нарезать сало и очищенный репчатый лук маленькими кубиками.

Обжарить лук. Сделать тесто из картофеля и яйца, добавив 1 ч. ложку пшеничной муки, немного мускатного ореха и воды (отжатой из сырого картофеля).

В последнюю очередь в тесто следует положить лук и зелень.

Вскипятить 4 л подсоленной воды. Сделать пробную клецку и положить ее в кипящую воду. Сразу же убавить огонь. Варить примерно 25 мин. Если она разваливается, добавить в тесто 1 ст. ложку муки. Готовить клецки в открытой посуде, время варки – 25–30 мин.

К клецкам можно подать щавель с белой или красной капустой и каштанами.



Картофель по-венски

750–800 г вареного картофеля, 100 г лука-порея, 250 г шницеля из телятины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка молотого белого перца, 1 ч. ложка сухого майорана, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана мясного бульона.

Растопить масло и обжарить шницель с каждой стороны, затем остудить и разрезать на кусочки.

Разогреть духовку примерно до 220° С. Растопить оставшееся масло.

Нашинковать лук. Обжарить его и добавить картофель, смешанный с кусочками шницеля. Посолить и поперчить, добавить майоран. Разогреть молоко и мясной бульон, залить ими картофель. Затем поста-

вить его в духовку и готовить в течение 15 мин. С картофелем можно подать тушеные овощи.





Клецки во фритюре

На 6 порций: 500 г картофеля, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка тертого мускатного ореха, белый молотый перец, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 л масла для фритюра.

Для теста: 250 мл воды, 50 г сливочного масла, 1 щепотка соли, 150 г пшеничной муки, 4 яйца.

Почистить картофель, сварить его до мягкости в течение 30 мин, размять, посолить, добавить белый молотый перец, масло и мускатный орех.

Вскипятить воду, положить туда 50 г сливочного масла и соль, затем снять с плиты. Всыпать муку в кипящую воду и размешать до образования теста.

Снова поставить на плиту и помешивать до тех пор, пока тесто немного не загустеет. Снять с плиты и добавить яйца.

Смешать картофельную массу с тестом и сформовать клецки величиной с грецкий орех. Разогреть масло и обжаривать до образования золотистой корочки.

С клецками можно подать жареное мясо, жареную или запеченную птицу.



Картофельные оладьи

1 кг картофеля, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 большая луковица, 4 ст. ложки свиного сала или смальца, черный молотый перец.



Натереть картофель, затем слегка отжать. Смешать с мукой. Натереть лук и добавить его в картофель. Посолить и сделать тесто. Растопить смалец или сало на сковороде и положить 2 ст. ложки картофельного теста.

Быстро обжарить с двух сторон и держать в духовке, разогретой до 100° С, до тех пор, пока оладьи не будут поданы к столу.

К оладьям можно подать салат из свежих овощей или фруктов.

В тесто можно добавить сахар и подать к оладьям яблочный джем.



Драчена картофельная

5 клубней картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 100 г свинины, 20 г сала, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, соль, перец по вкусу.

Сырой картофель натереть, добавить муку, соль, соду, перец, спассерованный на сале лук и все хорошо перемешать.

Можно добавить еще мелкие кусочки обжаренной свинины. Положить на смазанный маслом противень и запечь. Подать в горячем виде.



Картофель в сметанном соусе

800 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 стакана горячего молока, 1/2 стакана сливок,

1–2 ст. ложки пшеничной муки, 1–1 1/2 ч. ложки соли, 1 щепотка белого молотого перца, 1 ч. ложка лимонного сока, сахар, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 щепотка молотого мускатного ореха.

Сварить очищенный и вымытый картофель в кипящей подсоленной воде в течение 25–30 мин.

Растопить масло, добавить пшеничную муку и немного обжарить ее.

Постепенно добавлять молоко и варить, помешивая, в течение 10 мин. Оставить соус теплым.

Нарезать картофель не очень тонкими ломтиками. Добавить в соус сметану, перец, мускатный орех и лимонный сок.

Положить ломтики картофеля в соус и хорошо разогреть его, но не кипятить. Перед тем как подать к столу, посыпать его зеленью петрушки.

К картофелю можно подать жареные сардельки или сосиски.



Картофель в кислом соусе

800 г картофеля, 100 г сала, 2 небольшие луковицы, 200 г небольших маринованных огурцов, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 1/2 стакана горячего молока, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, по 1/4 ч. ложки измельченного сухого майорана и тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка черного молотого перца, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Хорошо вымытый картофель сварить в мундире в кипящей подсоленной воде в течение 25–30 мин.

Затем очистить, нарезать картофель, огурцы, сало и лук кубиками.

Растопить нарезанное мелкими кусочками сало и обжарить в нем репчатый лук. Всыпать муку, слегка обжарить ее и залить теплым молоком.

Кипятить несколько минут. Затем добавить каперсы, тертую лимонную цедру, лавровый лист и часть измельченной зелени петрушки. Посолить, поперчить, затем добавить винный уксус. Хорошо разогреть в соусе картофель и огурцы.

Перед тем как подать к столу, посыпать оставшейся зеленью петрушки.

К картофелю подать салат из свежих огурцов с йогуртом или оливковым маслом.



Картофельный омлет

800 г картофеля, 2 небольшие луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка белого молотого перца, щепотка тертого мускатного ореха, 1–2 ст. ложки низмельченной зелени петрушки или кинзы.

Сварить хорошо вымытый неочищенный картофель в подсоленной кипящей воде в течение 25–30 мин. Затем очистить его и нарезать ломтиками.

Нашинковать репчатый лук. Очень мелко нарубить чеснок. Разогреть масло и обжарить лук и чеснок.

Затем добавить картофель. Разбить яйца, посолить, поперчить и добавить мускатный орех. Залить картофель. Перед тем как подать его к столу, посыпать измельченной зеленью петрушки или кинзы.

К омлету можно подать свежий салат.



Омлет можно сделать более сытным, если добавить в него ветчину, колбасу или курицу.



Картофельный омлет с раками

300 г замороженных раков, 600 г картофеля, 50 г сала, 1 большая луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки минеральной воды, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка зелени укропа.

Разморозить раков. Сварить неочищенный картофель в кипящей подсоленной воде в течение 25—30 мин.

Нарезать сало маленькими кубиками. Очистить картофель и нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см.

Обжарить сало в большой сковороде, добавить сливочное масло.

Обжарить лук, нарезанный кубиками. Положить картофель и раков и, помешивая, хорошо обжарить.

Разбить яйца, смешать с минеральной водой, добавить соевый соус и посолить. Залить картофель и посыпать зеленью петрушки.

К блюду можно подать свежий салат.



Шашлык из картофеля

Несколько картофелин, гладких, продолговатой формы, примерно одинакового размера, свиной жир, соль по вкусу.

Картофель тщательно вымыть с помощью щетки, не очищая. Каждый клубень разрезать вдоль на 6 равных частей, опустить в кипящий жир (фритюр), об-



жарить до золотистого цвета и вынуть шумовкой. Дать жиру стечь, нанизать дольки картофеля на шампуры, посолить.

Готовый шашлык выложить на блюдо, застланное листьями зеленого салата, гарнировать моченой брусникой, «цветком» из помидора, огурца или редиса.

Подавать с солеными или маринованными грибами, огурцами, капустой.

СОДЕРЖАНИЕ



БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *Е. А. Адаменко*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 3
e-mail: tercia@mail.wplus.net

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5.
Тел.: 411-68-86, 956-39-21. Интернет/Home page — www.eksmo.ru
Электронная почта (E-mail) — info@ eksmo.ru

Оптовая торговля:
109472, Москва, ул. Академика Скрябина, д. 21, этаж 2.
Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16.
Многоканальный тел. 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 932-74-71.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (095) 780-58-34

Подписано в печать с готовых монтажей 28.09.2004
Формат 70x100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 4808

Отпечатано с готовых диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Очень просто!

В каждом доме картофель занимает почетное место на столе. Много вкусных, простых и изысканных блюд можно приготовить из него: жареный картофель, тушеный, запеченный, и, наконец, просто отварная в чугунке, рассыпчатая «бульба» незаменимы в нашем меню.

А как вкусна горячая ароматная картошка с квашеной капустой, солеными огурцами, салатами из свежих овощей, со шкварками и зеленым луком!

Надеемся, что наша книга поможет вам сделать более разнообразным выбор блюд, приготовленных из любимого всеми продукта.

Приятного аппетита!



ISBN 5-699-02997-4
9 785699 029976 >